



26. März 2007

PRESSEAUSSENDUNG DES NATIONALPARKS NEUSIEDLER SEE – SEEWINKEL

Der Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel, Ja! Natürlich und BILLA präsentieren das etwas andere Naturschutzprojekt: Die nationalparkeigene Herde von Grauen Steppenrindern, die im Vorgelände des Neusiedler Sees in Sachen Landschaftspflege eingesetzt wird, ist die Basis für ein außergewöhnliches Genussmittel. Die „Ja! Natürlich Seewinkler Salami vom Grauen Steppenrind“.

Schaf-, Schweine-, Pferde- und vor allem aber Rinderherden waren im Seewinkel Jahrhunderte lang nicht nur ein wichtiger Wirtschaftszweig, sondern prägten auch die typische Steppenlandschaft. Die Tiere gestalteten so den Lebensraum Hutweide – Puszta, wie er auf Ungarisch genannt wird – der zu den artenreichsten Europas zählt. Mit zunehmender Mechanisierung der Landwirtschaft wurde auch die Uferlandschaft des Seewinkels nicht mehr in dieser Form bewirtschaftet. Die Flächen begannen zuzuwachsen und eine Vielzahl von bedrohten Vogelarten und seltenen Pflanzenarten, die die offene Landschaft brauchen, drohte aus dem Seewinkel zu verschwinden. „Die letzten Teile der Hutweide zu erhalten und wenn möglich zu vergrößern, das ist einer der Naturschutzaufträge des Nationalparks Neusiedler See - Seewinkel“, sagt Kurt Kirchberger, Direktor des Nationalparks Neusiedler See – Seewinkel. Mit Gründung des Nationalparks in den 1990er Jahren wird diese Gegend wieder in diesem Sinn bewirtschaftet: Große Herden pflegen die Kulturlandschaft und schaffen Lebensraum für viele seltene Vogel- und Pflanzenarten.

Das Graue Steppenrind – eine traditionelle Haustierrasse des Burgenlands

Angeregt durch den Nationalpark halten einige Private vor allem Pferde, Schweine und auch Rinder wieder auf der Weide. Die größte Herde hält der Nationalpark selbst - eine Herde von mehr als 450 Grauen Steppenrindern, die im Vorgelände des Neusiedler Sees, südlich von Illmitz und Apetlon das landseitige Schilfwachstum hintanhält. Sie sind schöne bizarre Gestalten mit ihren langen, spitzen, vielgestaltigen Hörnern. Diese alte Haustierrasse hat im heutigen Burgenland eine lange Tradition, vor allem kam sie als Arbeitstier auf den Gutshöfen zum Einsatz. „Die Grauen Steppenrinder sind robust, genügsam, widerstandsfähig und perfekt an ihren natürlichen Lebensraum angepasst. Durch die moderne Hochleistungszucht sowie durch kurzsichtiges wirtschaftliches Denken sind alte Haustierrassen scheinbar unwirtschaftlich geworden und drohen langsam auszusterben. Damit geht nicht nur kostbares Erbgut, das seit Jahrhunderten bei uns beheimatet ist, unwiederbringlich verloren, sondern auch ein Stück ‚lebende Kulturgeschichte‘ verschwindet für immer.“, meint Helmut Pechlaner, Vorstandsmitglied des Nationalparks und Förderer des Beweidungsprojektes der ersten Stunde.

Wo eine mehr als vierhundertköpfige Herde steht, stellt sich auch entsprechender Nachwuchs ein. Der Nationalpark bekennt sich klar zur artgerechten Haltung von Haustieren, wozu auch deren Nutzung als hochwertiges Nahrungsmittel gehört. Vom Lebensministerium wurde dieses Projekt deshalb auch in den Kreis der Genussregionen Österreichs aufgenommen.

„Genussregion Nationalpark Neusiedlersee Seewinkel Steppenrind“ heißt unsere Spezialität. An diesem Genuss mit gutem Gewissen können nun durch die Kooperation zwischen dem Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel, BILLA und Ja! Natürlich alle Österreicher Teil haben. Dazu Kurt Kichberger und Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich Naturprodukte, unisono: „Sie passen einfach zusammen, die weidenden Rinder in den Nationalparksteppen und das ‚Ja! Natürlich‘ Qualitätsverständnis.“ Das Ergebnis, die Ja! Natürlich Salami vom Grauen Seewinkler Steppenrind, kann sich sehen und vor allem auch schmecken lassen. Somit ist es nun erstmals möglich, dass BILLA-Kunden in den Genuss dieser besonders hochwertigen Spezialität aus dem Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel kommen.

Die „Ja! Natürlich Salami“ vom Grauen Steppenrind zeichnet sich durch ihren feinwürzigen Geschmack aus. Durch die spezielle Rinderrasse besitzt sie darüber hinaus auch noch ein äußerst ausgeprägtes und harmonisches Aroma. Eine durchschnittlich neunwöchige Reifung sorgt für den typischen Edelschimmel und macht die überwiegend aus Rindfleisch bestehende Salami somit zu einer besonders hochwertigen Delikatesse für den Wurstliebhaber. Besonders wichtig für Personen mit Glutenunverträglichkeit: Die Salami ist glutenfrei.

Ob es diese Spezialität exklusiv bei BILLA gibt? Ja! Natürlich.

Seit 19. 3. 2007 in Stangenform (400 g, EUR 5,99) und auch geschnitten (80 g, EUR 1,49) bei BILLA erhältlich.

Rückfragehinweis:

Michael Kroiss
Informationszentrum
Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel
Hauswiese, 7142 Illmitz
Tel.: +43 2175 3442
m.kroiss@nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at

Mag. Corinna Tinkler
Pressesprecherin, Leiterin Unternehmenskommunikation
REWE Group Austria
IZ NÖ-Süd, Straße 3/Obj. 16, 2355 Wr. Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5262
c.tinkler@rewe-group.at